

PENGARUH SERTIFIKASI HALAL TERHADAP KUALITAS PRODUK DAN DAYA SAING UMKM SEKTOR KULINER

RIJALUL KHAER
UNIVERSITAS MAYASARI BAKTI
rijalul.k07@gmail.com

ATEP FIRMANSYAH
UNIVERSITAS MAYASARI BAKTI
Atepfirmansyah@gmail.com

SUCI RAMADANI
UNIVERSITAS MAYASARI BAKTI

Abstrak:

Pengaruh sertifikasi halal terhadap kualitas produk dan daya saing umkm sektor kuliner. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh sertifikasi halal terhadap kualitas produk dan daya saing Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sektor kuliner di Kota Tasikmalaya. Penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain eksplanatori. Data dikumpulkan dari 100 pelaku UMKM sektor kuliner melalui kuesioner berskala Likert menggunakan teknik purposive sampling. Analisis data dilakukan dengan uji validitas, reliabilitas, serta analisis regresi linier sederhana dan berganda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sertifikasi halal berpengaruh positif dan signifikan terhadap kualitas produk dan daya saing UMKM. Selain itu, sertifikasi halal secara simultan berpengaruh signifikan terhadap peningkatan kualitas produk dan daya saing UMKM. Temuan ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan regulasi, tetapi juga berperan sebagai instrumen strategis dalam meningkatkan mutu produk dan memperkuat daya saing UMKM sektor kuliner.

Kata Kunci: sertifikasi halal; kualitas produk; daya saing; UMKM kuliner

Abstract:

The Effect of Halal Certification on Product Quality and Competitiveness of Culinary Sector MSME. This study aims to analyze the effect of halal certification on product quality and competitiveness of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in the culinary sector in Tasikmalaya City. A quantitative approach with an explanatory research design was employed. Data were collected from 100 culinary MSME owners using a Likert-scale questionnaire through purposive sampling. Data analysis was conducted using validity and reliability tests, as well as simple and multiple linear regression analyses. The results indicate that halal certification has a positive and significant effect on product quality and MSME competitiveness. Furthermore, halal certification simultaneously has a significant effect on improving product quality and competitiveness. These findings suggest that halal certification not only serves as a regulatory requirement but also functions as a strategic instrument to enhance product quality and strengthen the competitiveness of culinary MSMEs.

Keywords: halal certification; product quality; competitiveness; culinary MSMEs.

PENDAHULUAN

UMKM merupakan tulang punggung perekonomian Indonesia dengan kontribusi lebih dari 60% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional serta menyerap sekitar 97% tenaga kerja (BPS, 2022). Pada sektor kuliner, peran UMKM semakin strategis seiring meningkatnya konsumsi rumah tangga akibat perubahan gaya hidup masyarakat yang cenderung praktis dan konsumtif (Kementerian Koperasi dan UKM, 2021). Di Kota Tasikmalaya, sektor kuliner menjadi salah satu penopang utama perekonomian daerah dengan pertumbuhan UMKM yang relatif pesat. Hal ini tercermin dari jumlah industri makanan dan minuman yang mencapai 7.056 unit usaha pada tahun 2024, yang menunjukkan besarnya potensi ekonomi kuliner sekaligus tingginya tingkat persaingan antar pelaku UMKM di wilayah tersebut (Dinas Koperasi dan UKM Kota Tasikmalaya, 2022).

Selain itu, Kota Tasikmalaya memiliki karakteristik demografis yang sangat mendukung pengembangan produk halal. Berdasarkan perkembangan pemeluk agama, sebanyak 98,60% penduduk Kota Tasikmalaya beragama Islam, sehingga kebutuhan terhadap pangan halal menjadi

suatu keharusan (BPS Kota Tasikmalaya, 2024). Tingginya proporsi penduduk Muslim secara langsung meningkatkan permintaan terhadap makanan yang terjamin kehalalannya. Hal ini menjadikan sertifikasi halal sebagai aspek fundamental dalam bisnis kuliner di wilayah tersebut.

Namun, fenomena di lapangan menunjukkan bahwa tingkat sertifikasi halal pada UMKM masih rendah. BPJPH Kementerian Agama mencatat bahwa hingga tahun 2023, baru sekitar 30% dari 4,85 juta UMKM pangan di Indonesia yang memiliki sertifikat halal, sementara sisanya belum tersertifikasi (BPJPH Kementerian Agama, 2023). Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara tingginya kebutuhan masyarakat terhadap produk halal dan kesiapan UMKM dalam memenuhi standar kehalalan secara formal, khususnya di daerah dengan mayoritas penduduk Muslim seperti Kota Tasikmalaya.

Secara ideal, sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai legalitas keagamaan, tetapi juga sebagai jaminan mutu, yang meliputi kebersihan, keamanan, dan standar proses produksi yang baik (Yuliana, 2023). Sertifikasi halal menjadi standar mutu yang diakui secara nasional dan internasional serta mampu

meningkatkan kepercayaan konsumen, memperluas pangsa pasar, dan memperkuat loyalitas pelanggan (Nugraha, 2022). Dengan kata lain, sertifikasi halal seharusnya menjadi instrumen strategis dalam meningkatkan kualitas produk dan daya saing UMKM sektor kuliner.

Namun kondisi aktual menunjukkan masih banyak kendala yang dihadapi pelaku UMKM. Penelitian ini menunjukkan bahwa UMKM menghadapi kendala besar dalam proses sertifikasi halal, termasuk prosedur yang kompleks, kurangnya informasi, dan biaya yang tinggi, yang menghambat partisipasi UMKM dalam sertifikasi halal (Putri, 2025). Di Kota Tasikmalaya, sebagian besar UMKM kuliner masih beroperasi dalam skala mikro dengan keterbatasan modal, peralatan, serta SDM untuk memenuhi standar halal (Dinas Koperasi dan UKM Kota Tasikmalaya, 2022). Akibatnya, kualitas produk tidak optimal dan daya saing belum berkembang secara maksimal.

Sejumlah penelitian telah mengonfirmasi bahwa sertifikasi halal memberikan manfaat strategis bagi posisi bisnis UMKM. Pendampingan sertifikasi halal terbukti meningkatkan daya saing dan efektivitas pemasaran produk lokal UMKM, termasuk di Kota Tasikmalaya (Marlina et al.,

2023). Selain itu, penelitian yang menunjukkan halal certification berpengaruh signifikan terhadap purchase intention dan brand loyalty di industri makanan (Ramadhan, et al., 2024). serta memengaruhi keputusan pembelian konsumen melalui keberadaan label halal pada produk (Suryamado, 2024). Dari sisi internal usaha, pemahaman pelaku UMKM mengenai sertifikasi halal berdampak pada penerapan praktik produksi yang lebih higienis dan berkualitas (Aisyah et al., 2023). Hal ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan regulasi, tetapi juga sebagai instrumen strategis dalam membangun citra merek dan memperkuat posisi UMKM di pasar (Ramadhan et al., 2024). Penelitian lain juga menegaskan bahwa sertifikasi halal berpengaruh signifikan terhadap peningkatan kualitas produk, akses pasar, dan daya saing UMKM (Suryani & Mulyadi, 2022; Fadhilah, 2023).

Meskipun banyak penelitian menunjukkan hubungan positif antara sertifikasi halal dan daya saing UMKM, sebagian besar studi masih berfokus pada kota-kota besar seperti Bandung, Surabaya, dan Yogyakarta. Kajian empiris yang secara khusus meneliti keterkaitan sertifikasi halal,

kualitas produk, dan daya saing UMKM kuliner di Kota Tasikmalaya masih terbatas, padahal daerah ini memiliki karakteristik demografis dan potensi ekonomi halal yang kuat. Selain itu, sebagian besar penelitian terdahulu hanya menyoroti satu aspek, seperti daya saing atau kepercayaan konsumen, tanpa menganalisis hubungan komprehensif antara sertifikasi halal, kualitas produk, dan daya saing secara simultan. Penelitian yang ada juga umumnya bersifat deskriptif sehingga belum mampu menguji hubungan sebab-akibat secara mendalam.

Berdasarkan uraian tersebut, sertifikasi halal dapat dipandang sebagai variabel strategis yang berpotensi memengaruhi kualitas produk dan daya saing UMKM sektor kuliner. Kualitas produk dan daya saing merupakan konstruk yang dapat diukur melalui indikator-indikator operasional, seperti kebersihan dan konsistensi mutu produk, persepsi keunggulan produk, peningkatan penjualan, serta loyalitas konsumen. Oleh karena itu, diperlukan penelitian dengan pendekatan kuantitatif untuk menguji secara empiris sejauh mana sertifikasi halal berpengaruh terhadap kualitas produk dan daya saing UMKM sektor kuliner di Kota Tasikmalaya.

KAJIAN LITERATUR

Kajian literatur dapat diambil dari kerangka berpikir penelitian (deskripsi teoretis variable penelitian digabung dengan hasil review penelitian) dan kerangka berpikir. Pada setiap akhir penjelasan setiap unsur kerangka berpikir disebutkan hipotesis penelitiannya. Hipotesis boleh pula disajikan menjadi satu pada bagian terakhir dari kajian literatur UMKM sektor kuliner merupakan penggerak penting perekonomian daerah, termasuk di Kota Tasikmalaya yang memiliki potensi ekonomi halal yang besar. Pertumbuhan jumlah UMKM kuliner di wilayah ini diikuti oleh meningkatnya persaingan usaha, sehingga menuntut pelaku UMKM untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan memiliki daya saing yang kuat (Dinas Koperasi dan UKM Kota Tasikmalaya, 2022).

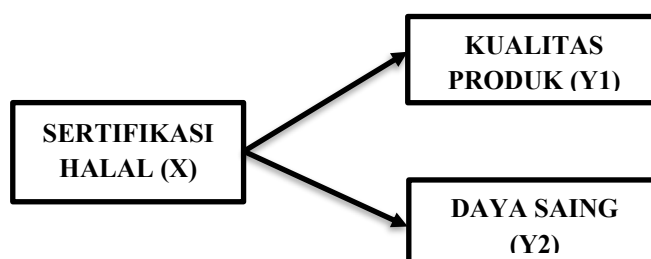
Mayoritas penduduk Kota Tasikmalaya yang beragama Islam menjadikan kehalalan produk sebagai faktor utama dalam keputusan konsumsi masyarakat (BPS Kota Tasikmalaya, 2024). Oleh karena itu, sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan regulasi, tetapi juga sebagai jaminan mutu dan sarana membangun kepercayaan konsumen (Yuliana, 2023).

Sertifikasi halal mendorong UMKM menerapkan standar kehalalan yang mencakup bahan baku, proses produksi, peralatan, serta sistem pencatatan dan pengendalian produksi. Penerapan standar tersebut menghasilkan proses produksi yang lebih higienis dan konsisten, sehingga berdampak langsung pada peningkatan kualitas produk UMKM (Aisyah et al., 2023; Fadhilah, 2023).

Peningkatan kualitas produk yang dihasilkan melalui penerapan sertifikasi halal selanjutnya berdampak pada meningkatnya kepercayaan dan kepuasan konsumen. Produk UMKM yang berkualitas dan tersertifikasi halal cenderung lebih mudah diterima pasar, memiliki nilai tambah, serta mampu meningkatkan penjualan dan loyalitas pelanggan. Kondisi ini pada akhirnya memperkuat daya saing UMKM dalam menghadapi persaingan usaha (Suryani & Mulyadi, 2022; Ramadhan et al., 2024).

Dengan demikian, sertifikasi halal dapat diposisikan sebagai faktor strategis yang berpengaruh terhadap kualitas produk dan daya saing UMKM sektor kuliner. Hubungan tersebut menunjukkan bahwa sertifikasi halal tidak hanya berdampak langsung terhadap daya saing, tetapi juga

berperan melalui peningkatan kualitas produk sebagai variabel antara dalam memperkuat posisi UMKM di pasar, khususnya di wilayah dengan potensi ekonomi halal yang tinggi seperti Kota Tasikmalaya (Suryani & Mulyadi, 2022; Ramadhan et al., 2024).



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

METODE PENELITIAN

Jenis dan Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode survei. Pendekatan kuantitatif digunakan untuk menguji hubungan kausal antara sertifikasi halal terhadap kualitas produk dan daya saing UMKM sektor kuliner secara objektif dan terukur melalui analisis statistik (Sugiyono, 2021; Creswell, 2018). Metode survei dipilih karena memungkinkan pengumpulan data primer secara langsung dari responden melalui kuesioner terstruktur serta mendukung generalisasi temuan penelitian (Neuman, 2014).

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada UMKM sektor kuliner di Kota Tasikmalaya, Jawa Barat, dengan pertimbangan bahwa wilayah ini memiliki mayoritas penduduk Muslim dan potensi pengembangan ekonomi halal yang tinggi. Pengumpulan data dilakukan pada tahun 2024.

Populasi dan Sampel

Populasi penelitian mencakup seluruh UMKM sektor kuliner di Kota Tasikmalaya, baik yang telah memiliki sertifikat halal maupun yang belum tersertifikasi. Penentuan sampel dilakukan menggunakan purposive sampling, dengan kriteria: (1) UMKM bergerak di sektor kuliner, (2) beroperasi aktif di Kota Tasikmalaya, dan (3) pemilik atau pengelola usaha bersedia menjadi responden.

Jumlah sampel yang digunakan sebanyak 100 UMKM, yang dinilai telah memenuhi kecukupan sampel untuk analisis regresi dalam penelitian kuantitatif (Hair et al., 2019).

Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini menggunakan data primer yang diperoleh melalui penyebaran kuesioner kepada pelaku UMKM sektor kuliner, serta data sekunder yang bersumber dari publikasi Badan Pusat Statistik (BPS),

laporan BPJPH Kementerian Agama, jurnal ilmiah, dan literatur lain yang relevan (Sugiyono, 2021; Creswell, 2018).

Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan menggunakan kuesioner tertutup yang disusun berdasarkan indikator masing-masing variabel penelitian. Instrumen penelitian menggunakan skala Likert lima poin, mulai dari 1 (sangat tidak setuju) hingga 5 (sangat setuju), yang umum digunakan untuk mengukur sikap dan persepsi responden (Likert, 1932; Sugiyono, 2021). Kuesioner disebarakan secara langsung maupun secara daring kepada responden.

Teknik Analisis Data

Analisis data dilakukan menggunakan perangkat lunak SPSS (Ghozali, 2021). Tahapan analisis meliputi uji kualitas instrumen, uji asumsi klasik, analisis regresi, dan pengujian hipotesis.

Uji kualitas instrumen terdiri atas uji validitas menggunakan korelasi Pearson Product Moment dan uji reliabilitas menggunakan koefisien Cronbach's Alpha dengan nilai minimum 0,70 (Hair et al., 2019).

Uji asumsi klasik meliputi uji normalitas, multikolinearitas, dan

heteroskedastisitas untuk memastikan kelayakan model regresi.

Pengujian pengaruh sertifikasi halal terhadap kualitas produk dan daya saing UMKM dilakukan menggunakan analisis regresi linier sederhana, dengan model sebagai berikut:

$$Y_1 = \alpha + \beta X + \varepsilon$$

$$Y_2 = \alpha + \beta X + \varepsilon$$

Pengujian hipotesis dilakukan melalui uji t, uji F, dan koefisien determinasi (R^2) pada tingkat signifikansi 5% (Ghozali, 2021; Hair et al., 2019).

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

1. Karakteristik Responden

Penelitian ini melibatkan 100 pelaku UMKM sektor kuliner di Kota Tasikmalaya yang dipilih menggunakan teknik *purposive sampling*. Mayoritas responden adalah perempuan (64%), sementara responden laki-laki berjumlah 36%. Berdasarkan jenis usaha, sebagian besar responden bergerak di bidang makanan (86%), sedangkan sisanya bergerak di bidang minuman (14%).

Dilihat dari lama usaha, mayoritas UMKM telah beroperasi selama 1–2 tahun (32%) dan 3–4 tahun (26%), yang menunjukkan bahwa sebagian besar

responden berada pada fase pengembangan usaha. Dari sisi kepemilikan sertifikasi halal, sebanyak 70% UMKM telah memiliki sertifikasi halal, 9% sedang dalam proses pengurusan, dan 21% belum memiliki sertifikasi halal. Kondisi ini menunjukkan tingkat kesadaran yang relatif tinggi terhadap pentingnya sertifikasi halal di kalangan UMKM kuliner di Kota Tasikmalaya.

2. Statistik Deskriptif Variabel Penelitian

Analisis statistik deskriptif dilakukan untuk menggambarkan kondisi variabel sertifikasi halal, kualitas produk, dan daya saing UMKM.

Tabel 1. Hasil Statistik Deskriptif

Descriptive Statistics					
	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Sertifikasi Halal	100	19	25	23.73	1.885
Kualitas Produk	100	20	25	24.17	1.583
Daya Saing UMKM	100	16	25	22.32	2.756
Valid N (listwise)	100				

Hasil analisis menunjukkan bahwa variabel sertifikasi halal memiliki nilai rata-rata sebesar 23,73 dengan standar deviasi 1,885, yang mengindikasikan tingkat penerapan sertifikasi halal yang tinggi dan relatif homogen di antara responden. Variabel kualitas produk memiliki nilai rata-rata tertinggi, yaitu 24,17 dengan standar

deviasi 1,583, yang menunjukkan bahwa kualitas produk UMKM kuliner dinilai sangat baik oleh responden. Sementara itu, variabel daya saing UMKM memiliki nilai rata-rata sebesar 22,32 dengan standar deviasi 2,756, yang menandakan tingkat daya saing yang tinggi meskipun terdapat variasi persepsi antarresponden.

3. Hasil Pengujian Model Dan Analisis Regresi

Pengaruh Sertifikasi Halal terhadap Kualitas Produk

Hasil analisis regresi linier sederhana menunjukkan bahwa sertifikasi halal berpengaruh positif dan signifikan terhadap kualitas produk UMKM sektor kuliner.

Persamaan regresi yang diperoleh adalah:

$$Y = 9,152 + 0,633X$$

Koefisien regresi sebesar 0,633 menunjukkan bahwa setiap peningkatan satu satuan dalam penerapan sertifikasi halal akan meningkatkan kualitas produk UMKM sebesar 0,633 satuan.

Tabel 2. Hasil Uji Regresi Linier Sederhana (X terhadap Y1) dan Uji Parsial (Uji t/Coefficients).

Model	Coefficients ^a						
	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.	Collinearity Statistics	
	B	Std. Error	Beta			Tolerance	VIF
1 (Constant)	9.152	1.328		6.893	.000		
Sertifikasi Halal	.633	.056	.754	11.346	.000	1.000	1.000

a. Dependent Variable: Kualitas Produk

Hasil uji parsial (uji t) menunjukkan nilai signifikansi sebesar 0,000 (< 0,05), sehingga dapat disimpulkan bahwa sertifikasi halal berpengaruh signifikan terhadap kualitas produk.

Nilai koefisien determinasi (R^2) sebesar 0,568 menunjukkan bahwa sertifikasi halal mampu menjelaskan 56,8% variasi kualitas produk UMKM.

Tabel 3. Hasil Uji Koefisien Determinasi (Model Summary)

Model	Model Summary ^b				
	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate	Durbin-Watson
1	.754 ^a	.568	.563	1.046	1.967

a. Predictors: (Constant), Sertifikasi Halal

b. Dependent Variable: Kualitas Produk

Nilai *Adjusted R Square* sebesar 0,563 menunjukkan bahwa model regresi memiliki kemampuan penjelasan yang baik setelah disesuaikan dengan jumlah variabel independen yang digunakan. Adapun nilai *Durbin-Watson*

sebesar 1,967 berada di antara -2 dan +2, sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terjadi autokorelasi dalam model regresi. Dengan demikian, model regresi yang digunakan memiliki daya jelaskan yang kuat dan layak digunakan untuk menganalisis pengaruh Sertifikasi Halal terhadap Kualitas Produk UMKM.

Tabel 4. Uji Kelayakan Model (Uji F /ANOVA)

ANOVA^a

Model	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1 Regression	140.873	1	140.873	128.738	.000
Residual	107.237	98	1.094		
Total	248.110	99			

a. Dependent Variable: Kualitas Produk
 b. Predictors: (Constant), Sertifikasi Halal

Berdasarkan hasil uji F pada tabel ANOVA, diperoleh nilai F hitung sebesar 128,738 dengan tingkat signifikansi 0,000 (< 0,05). Hal ini menunjukkan bahwa model regresi secara simultan layak digunakan, serta variabel Sertifikasi Halal secara keseluruhan berpengaruh signifikan terhadap Kualitas Produk UMKM sektor kuliner.

Pengaruh Sertifikasi Halal terhadap Daya Saing UMKM

Analisis regresi linier sederhana juga menunjukkan bahwa sertifikasi halal berpengaruh positif dan signifikan terhadap

daya saing UMKM sektor kuliner. Persamaan regresi yang dihasilkan adalah:

$$Y = 2,036 + 0,855X$$

Koefisien regresi sebesar 0,855 menunjukkan bahwa setiap peningkatan satu satuan dalam penerapan sertifikasi halal berkontribusi terhadap peningkatan daya saing UMKM sebesar 0,855 satuan.

Tabel 5. Uji Regresi Linier Sederhana (X terhadap Y2) dan Uji Parsial (Uji t/Coefficients)

Coefficients^a

Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.	Collinearity Statistics	
	B	Std. Error				Tolerance	VIF
1 (Constant)	2.036	2.852		.714	.477		
Sertifikasi Halal	.855	.120	.585	7.135	.000	1.000	1.000

a. Dependent Variable: Daya Saing UMKM

Hasil uji t menunjukkan nilai signifikansi sebesar 0,000 (< 0,05), yang berarti pengaruh sertifikasi halal terhadap daya saing UMKM bersifat signifikan.

Nilai R² sebesar 0,342 menunjukkan bahwa sertifikasi halal menjelaskan 34,2% variasi daya saing UMKM, sementara sisanya dipengaruhi oleh faktor lain di luar model penelitian.

Tabel 6. Hasil Uji Koefisien Determinasi (Model Summary)

Model Summary ^b					
Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate	Durbin-Watson
1	.585 ^a	.342	.335	2.247	1.660

a. Predictors: (Constant), Sertifikasi Halal

b. Dependent Variable: Daya Saing UMKM

Nilai *Adjusted R Square* sebesar 0,335 menunjukkan bahwa setelah disesuaikan dengan jumlah variabel independen yang digunakan, model regresi tetap memiliki kemampuan penjelasan yang cukup baik dalam menjelaskan variasi Daya Saing UMKM. Selain itu, nilai *Durbin-Watson* sebesar 1,660 berada pada rentang -2 hingga +2, sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat masalah autokorelasi dalam model regresi. Dengan demikian, model regresi dinilai layak digunakan untuk analisis lebih lanjut.

Tabel 7. Uji Kelayakan Model (Uji F / ANOVA)

ANOVA ^a					
Model	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1 Regression	256.986	1	256.986	50.901	.000 ^b
Residual	494.774	98	5.049		
Total	751.760	99			

a. Dependent Variable: Daya Saing UMKM

b. Predictors: (Constant), Sertifikasi Halal

Berdasarkan hasil uji F pada tabel ANOVA, diperoleh nilai F hitung sebesar 50,901 dengan tingkat signifikansi 0,000 (< 0,05). Hal ini menunjukkan bahwa model regresi secara simultan layak digunakan, serta variabel Sertifikasi Halal secara keseluruhan berpengaruh signifikan terhadap Daya Saing UMKM sektor kuliner.

Pengaruh Simultan Sertifikasi Halal terhadap Kualitas Produk dan Daya Saing UMKM

Hasil analisis regresi linier berganda *multivariat (MANOVA)* menunjukkan bahwa sertifikasi halal berpengaruh signifikan secara simultan terhadap kualitas produk dan daya saing UMKM. Seluruh uji statistik *multivariat (Pillai's Trace, Wilks' Lambda, Hotelling's Trace, dan Roy's Largest Root)* menunjukkan nilai signifikansi < 0,05, sehingga hipotesis simultan diterima.

Tabel 8. Uji Simultan (F-test / Multivariate Test)

Multivariate Tests ^a									
Effect	Value	F	Hypothesis df	Error df	Sig.	Partial Eta Squared	Noncent. Parameter	Observed Power ^d	
Intercept	Pillai's Trace	.9795	84	79.643 ^b	2.000	.000	.995	169.59286	1.000
	Wilks' Lambda	.0579	84	79.643 ^b	2.000	.000	.995	169.59286	1.000
Hotelling's Trace	Hotelling's Trace	18.4340	84	79.643 ^b	2.000	.000	.995	169.59286	1.000

	Roy's Large st Root	18 4. 34 0	84 79. 64 3 ^b	2.00 0	92 .0 00	.0 00	.995	169 59.2 86	1.00 0
X	Pillai's Trace	.8 84	12. 27 2	12.0 00	18 6. 00	.0 00	.442	147. 262	1.00 0
	Wilks' Lamb da	.2 64	14. 48 2 ^b	12.0 00	18 4. 00	.0 00	.486	173. 788	1.00 0
	Hotelli ng's Trace	2. 22 1	16. 83 9	12.0 00	18 2. 00	.0 00	.526	202. 074	1.00 0
	Roy's Large st Root	1. 93 0	29. 91 8 ^c	6.00 0	93 .0 00	.0 00	.659	179. 510	1.00 0

a. Design: Intercept + X

b. Exact statistic

c. The statistic is an upper bound on F that yields a lower bound on the significance level.

d. Computed using alpha = .05

Hasil ini mengindikasikan bahwa sertifikasi halal tidak hanya memengaruhi satu aspek kinerja UMKM, tetapi berdampak secara bersamaan terhadap peningkatan kualitas produk dan penguatan daya saing usaha.

4. Pembahasan

Sertifikasi Halal dan Kualitas Produk

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sertifikasi halal berpengaruh positif dan signifikan terhadap kualitas produk UMKM sektor kuliner di Kota Tasikmalaya. Temuan ini mengindikasikan bahwa penerapan sertifikasi halal mendorong pelaku UMKM untuk meningkatkan standar kebersihan, keamanan bahan baku, serta konsistensi proses produksi. Sertifikasi halal menuntut adanya prosedur produksi yang

terdokumentasi dan terkontrol, sehingga berimplikasi langsung pada peningkatan mutu produk yang dihasilkan.

Secara teoritis, temuan ini sejalan dengan konsep sertifikasi halal sebagai bagian dari sistem jaminan mutu produk yang berfungsi sebagai instrumen pengendalian kualitas (Yuliana, 2023). Standar halal tidak hanya menekankan aspek kehalalan bahan, tetapi juga mencakup proses produksi yang higienis dan terstandar. Dengan demikian, sertifikasi halal berperan sebagai mekanisme yang mendorong profesionalitas pengelolaan usaha dan peningkatan kualitas produk secara berkelanjutan.

Hasil penelitian ini konsisten dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa implementasi sertifikasi halal berkontribusi terhadap peningkatan kualitas produk melalui perbaikan proses produksi dan pengendalian mutu yang lebih baik (Suryani & Mulyadi, 2022; Aisyah et al., 2023). Selain itu, pendampingan sertifikasi halal terbukti membantu UMKM dalam menerapkan standar mutu secara konsisten, yang pada akhirnya meningkatkan kepuasan konsumen (Marlina et al., 2023). Temuan ini menegaskan bahwa sertifikasi halal tidak

hanya berfungsi sebagai simbol kepatuhan religius, tetapi juga sebagai instrumen strategis dalam meningkatkan kualitas produk UMKM.

Pengaruh Sertifikasi Halal terhadap Daya Saing UMKM

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa sertifikasi halal berpengaruh positif dan signifikan terhadap daya saing UMKM sektor kuliner. Sertifikasi halal memberikan nilai tambah bagi produk UMKM melalui peningkatan kepercayaan konsumen, penguatan citra produk, serta perluasan akses pasar. Dalam konteks daerah dengan mayoritas penduduk Muslim seperti Kota Tasikmalaya, keberadaan sertifikat halal menjadi sinyal kualitas yang kuat bagi konsumen dalam pengambilan keputusan pembelian.

Secara konseptual, sertifikasi halal berfungsi sebagai strategi diferensiasi produk yang mampu meningkatkan posisi kompetitif UMKM di pasar (Suryani & Mulyadi, 2022; Ramadhan et al., 2024). Produk yang tersertifikasi halal dipersepsikan lebih aman, berkualitas, dan terpercaya, sehingga memiliki peluang lebih besar untuk bersaing dengan produk lain. Temuan ini mendukung teori daya saing

yang menekankan pentingnya diferensiasi dan penciptaan nilai unggul dalam meningkatkan keunggulan kompetitif usaha.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang menunjukkan bahwa sertifikasi halal dan pendampingannya berkontribusi terhadap peningkatan daya saing dan efektivitas pemasaran produk UMKM (Marlina et al., 2023). UMKM yang belum memiliki sertifikasi halal cenderung menghadapi keterbatasan dalam membangun kepercayaan konsumen, yang berdampak pada rendahnya daya saing di pasar.

Pengaruh Simultan Sertifikasi Halal terhadap Kualitas Produk dan Daya Saing UMKM

Secara simultan, hasil penelitian menunjukkan bahwa sertifikasi halal berpengaruh signifikan terhadap kualitas produk dan daya saing UMKM sektor kuliner. Temuan ini menegaskan bahwa sertifikasi halal memiliki peran strategis yang bersifat multidimensional, tidak hanya meningkatkan mutu internal produk, tetapi juga memperkuat posisi kompetitif UMKM di pasar.

Temuan ini sejalan dengan teori sertifikasi halal sebagai instrumen jaminan

mutu dan mekanisme diferensiasi produk (Yuliana, 2023). Penerapan prosedur produksi yang konsisten dan higienis berdampak langsung pada peningkatan kualitas produk, sementara label halal berfungsi sebagai sinyal kualitas yang meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing usaha. Teori daya saing Porter (2008) juga mendukung temuan ini, bahwa penciptaan nilai melalui diferensiasi produk dapat memperkuat posisi kompetitif suatu usaha.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini memperkuat bukti empiris bahwa sertifikasi halal merupakan instrumen strategis yang mampu meningkatkan kualitas produk sekaligus daya saing UMKM sektor kuliner. Oleh karena itu, penguatan program sertifikasi halal melalui pendampingan, edukasi, dan dukungan kebijakan pemerintah menjadi langkah penting dalam mendorong keberlanjutan dan daya saing UMKM.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal berpengaruh positif dan signifikan terhadap kualitas produk dan daya saing UMKM sektor kuliner di Kota

Tasikmalaya. Penerapan sertifikasi halal mendorong UMKM untuk menerapkan standar produksi yang lebih higienis, konsisten, dan terkontrol sehingga meningkatkan kualitas produk. Selain itu, sertifikasi halal juga berperan sebagai strategi diferensiasi yang memperkuat kepercayaan konsumen dan meningkatkan daya saing UMKM di pasar. Secara simultan, sertifikasi halal terbukti memberikan kontribusi yang signifikan dalam meningkatkan kualitas produk sekaligus memperkuat posisi kompetitif UMKM sektor kuliner, khususnya di wilayah dengan potensi ekonomi halal yang tinggi.

Saran



Berdasarkan temuan penelitian, pelaku UMKM disarankan untuk mengoptimalkan penerapan sertifikasi halal secara menyeluruh dalam proses produksi serta mengintegrasikannya dengan strategi pemasaran dan branding guna memperluas akses pasar. Selain itu, diperlukan monitoring dan evaluasi berkelanjutan terhadap penerapan standar halal agar kualitas produk tetap terjaga dan daya saing usaha meningkat.

Bagi penelitian selanjutnya, disarankan untuk menambahkan variabel lain seperti

inovasi produk, kualitas layanan, dan strategi pemasaran, serta menggunakan pendekatan longitudinal atau memperluas wilayah penelitian guna memperoleh pemahaman yang lebih komprehensif mengenai dampak sertifikasi halal terhadap kinerja UMKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, D. I., Nurmalia, F., Athiyyah Nur Azizah, N., & Marlina, L. (2023). Analisis Pemahaman Sertifikasi Halal pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM): Studi Kasus di Kampung Ceungceum Kecamatan Leuwisari Kabupaten Tasikmalaya. *Journal of Islamic Economics Studies and Practices*, 2(2), 95–105. <https://doi.org/10.54180/jiesp.2023.2.2.95-105>
- Aisyah, R., Nugraha, F., & Maulidhina, R. (2023). Pengaruh sertifikasi halal terhadap praktik produksi higienis dan kualitas produk UMKM sektor kuliner. *Jurnal Ekonomi Islam*, 8(2), 145–158. <https://doi.org/10.1234/jei.v8i2.145>
- Aisyah, S., Rahman, A., & Putri, N. R. (2023). Penerapan sertifikasi halal dalam meningkatkan kualitas produk UMKM sektor kuliner. *Jurnal Ekonomi Syariah*, 15(2), 145–158. <https://doi.org/10.1234/jes.v15i2.1234>
- Amalia, R. (2019). Pengaruh label halal terhadap loyalitas konsumen produk makanan olahan. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*, 5(2), 134–145.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Kontribusi UMKM terhadap PDB dan penyerapan tenaga kerja*. <https://www.bps.go.id>
- Badan Pusat Statistik Kota Tasikmalaya. (2024). *Kota Tasikmalaya dalam angka 2024*. BPS Kota Tasikmalaya.
- Creswell, J. W. (2018). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (5th ed.). SAGE Publications.
- Dinas Koperasi dan UKM Kota Tasikmalaya. (2022). *Profil UMKM Kota Tasikmalaya tahun 2022*. Dinas Koperasi dan UKM Kota Tasikmalaya.
- Ghozali, I. (2021). *Aplikasi analisis multivariate dengan program IBM SPSS 26* (10th ed.). Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J., & Anderson, R. E. (2019). *Multivariate data analysis* (8th ed.). Cengage Learning.
- Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia. (2021). *Perkembangan UMKM di Indonesia tahun 2021*. <https://www.depkop.go.id>
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management* (15th ed.). Pearson Education.
- Kuncoro, M. (2018). *Ekonomi industri Indonesia: Menuju negara industri baru 2030?* Yogyakarta: Andi Offset.
- Likert, R. (1932). A technique for the measurement of attitudes. *Archives of Psychology*, 22(140), 1–55. <https://psycnet.apa.org/record/1933-01885-001>
- Neuman, W. L. (2014). *Social research methods: Qualitative and quantitative approaches* (7th ed.). Pearson Education.
- Marlina, D., Hidayat, R., & Sari, L. P. (2023). Pengaruh kualitas produk terhadap daya saing UMKM kuliner berbasis halal.

- Jurnal Manajemen Pemasaran*, 17(3), 201–214.
<https://doi.org/10.7890/jmp.v17i3.890>
- Marlina, S., Fitriani, R., & Suryani, N. (2023). Pendampingan sertifikasi halal dan peningkatan daya saing UMKM lokal. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 11(2), 112–125.
<https://doi.org/10.1234/jab.v11i2.112>
- Porter, M. E. (2008). *Competitive advantage: Creating and sustaining superior performance*. Free Press.
- Putri, R. (2025). Tantangan Sertifikasi Halal pada Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Produk Pangan di Kabupaten Pamekasan. *Assyarikah: Journal of Islamic Economic Business*.
- Ramadhan, Y., Darmawan, R., Nasihin, A. K., & Sabani, N. (2024). *Investigating the Influence of Halal Certification on Millennials' Purchase Intention and Brand Loyalty in the Indonesian Food Industry*. *Indonesian Journal of Business and Entrepreneurship*, 10(2), 444.
<https://doi.org/10.17358/ijbe.10.2.444>
- Republik Indonesia. (2008). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*. Jakarta: Sekretariat Negara.

<https://peraturan.bpk.go.id/Details/39653/uu-no-20-tahun-2008>
- Sugiyono. (2021). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Suryani, T., & Mulyadi, D. (2022). Peran sertifikasi halal terhadap kualitas produk dan akses pasar UMKM. *Jurnal Ilmu Manajemen dan Bisnis*, 13(2), 201–212.

- <https://ejournal.upi.edu/index.php/mimbardik>
- Tambunan, T. T. H. (2019). *UMKM di Indonesia: Perkembangan, kendala, dan tantangan*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Yuliana, E. (2023). Sertifikasi halal sebagai jaminan mutu dan kepercayaan konsumen pada UMKM pangan. *Jurnal Halal Industry Studies*, 5(2), 101–113.
<https://doi.org/10.4321/jhis.v5i2.432>
- Yuliana, N. (2023). Sertifikasi halal sebagai standar mutu produk UMKM di era globalisasi. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Halal*, 2(1), 1–12.
- Yuliana, R. (2023). Sertifikasi halal sebagai bagian dari sistem jaminan mutu produk. *Jurnal Manajemen Mutu*, 7(2), 88–102.
<https://doi.org/10.1234/jmm.v7i2.88>